



Vignali Roccamena

Vino Rosato Italiano

ZONA DI PRODUZIONE:

Italia

UVAGGIO:

Cuvée uve a bacca rossa italiane

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo vino rosato viene prodotto con il tradizionale metodo del contatto con le bucce: durante la fermentazione le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto finché l'enologo è soddisfatto dal colore (rosa salmone chiaro). Il vino viene poi trasferito in un'altra cisterna di acciaio inox per completare il processo di fermentazione. Questo metodo classico coniuga i profumi fragranti di un vino bianco e l'elegante freschezza di un vino rosso giovane.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore:

Rosa salmone chiaro.

Profumo:

Intenso, con aromi fragranti di lamponi e pesche.

Sapore:

Scorza di mandarino e anguria con un pizzico di fiori bianchi dolci ed una mineralità cristallina che completa il profilo aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare insalate, piatti di pesce e antipasti. Servire fresco.